Bouillon poulet recette cookeo

Bouillon poulet recette cookeo

Ingrédients

250 g de tomates

300 g d’escalopes de poulet

1 oignon

200 g de courgettes

2 cuillères à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

50 g de coquillettes

1 poivron

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes, l’oignon et les courgettes en morceaux

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de poulet et d’oignon.

Ajoutez les morceaux de poivron et de courgettes

Ajoutez les tomates cerises et le verre de vin blanc

Ajoutez les coquillettes

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson